

10月28日(金)の給食は!

ポルトガル



せかいいさん あじ  
世界遺産味めぐりこんだて第5弾

こんかい せかいいさんこんだて  
今回の世界遺産献立は、ポルトガルです。

ポルトガルは、日本から見るとヨーロッパの端っこの国で、遠い異国の地に感じますが、「日本の家庭料理のルーツはポルトガルにあり」と言えるほど実は近い国でもあります。大西洋の海の幸に恵まれたポルトガルでは、料理の素材に魚介類が使われ、日本人と同じくイワシやタコを好んで食べる食文化があります。「カステラ」「てんぷら」「かるた」などの言葉は、ポルトガルから伝わったものです。

せかいいさん しゅと  
世界遺産としては、首都リスボンにある「ジェロニモス修道院」が有名です。

ヴァスコ・ダ・ガマによるインド航路開拓の成功を称えて、300年もの年月をかけて建てた、ポルトガル独自のマヌエル様式の最高傑作とされています。



しろみざかな てん  
フィレシテ(白身魚の天ぷら)

フィレシテは、ポルトガルのてんぷらで、長崎県の郷土料理の「長崎天ぷら」とよく似ています。衣に味がついており、ぽってりとした天ぷらです。

サラダ・ミスタ

ミックスサラダのことです。ワインから作られた酢とオリーブオイルで作ったドレッシングをかけるのが特徴です。

ソパ・デ・ペドラ

ソパ・デ・ペドラは、ポルトガルの民話に登場するスープで、「石のスープ」と言われています。どのような民話か、ぜひクロムブックで調べてみてくださいね!給食では、豚肉を朝から大きなガス釜でコトコト煮込んでみました。味わって食べてくださいね。